



Inove com uma LASANHA *doce*

Quando falamos em lasanha, logo pensamos na versão tradicional com muito molho de tomate e queijo, não é mesmo? Já pensou em uma versão doce do prato? Para você impressionar seus convidados, a Estrela sugere a Lasanha Doce de Biscoito Maizena, que rende até oito porções e é finalizada com rasas de chocolate.

Você vai precisar de um pacote de Biscoito Maizena Estrela; ½ litro de leite; 300 gramas de doce de leite; três colheres (sopa) de amido de milho e 150 gramas de chocolate ao leite (ralado grosso).

Em uma panela, coloque o leite e o amido de milho e misture bem. Leve ao fogo baixo e acrescente o doce de leite, sem parar de mexer até que fique um creme uniforme. Reserve em um refratário fundo. Faça camadas intercalando o biscoito maizena e o creme (ainda quente). Por último, cubra com as rasas de chocolate e leve à geladeira por três horas. Sirva gelado.



Pistache é a estrela da vez

O pistache tem conquistado cada vez mais espaço nas mesas dos brasileiros, tornando-se um dos ingredientes favoritos dos amantes da gastronomia. Sua versatilidade, que vai do doce ao salgado, e seu sabor marcante têm sido explorados em diversas receitas, especialmente nas sobremesas. Entrando nessa tendência gastronômica, o Natal promete ser repleto de pratos compostos pela fruta seca. Um exemplo é o Panettone de Pistache da Brasil Cacau, que chega para adicionar um toque diferenciado às celebrações da temporada. Ele vem recheado com creme de pistache e gotas de chocolate ao leite, envolto 100% em cobertura de chocolate.



Le Cordon Bleu encontra *Serra Gaúcha*

A Serra Gaúcha ganhou um novo destino gastronômico de alta qualidade com a inauguração do Vivamo Serra, restaurante da chef Glau Zoldan. Após uma trajetória na Praia da Gamboa, em Garopaba/SC, a chef traz para o Rio Grande do Sul uma cozinha autoral com influências francesas. Formada na prestigiada Le Cordon Bleu, ela trocou a vida executiva pela culinária. O menu degustação tem pratos que mudam a cada estação e, como protagonistas, estão ingredientes frescos de alta qualidade, como vieiras, lagosta, magret, caviar, entre outras matérias primas nobres. O empreendimento fica na Rua Jacob Adamy, 77, Vila Suíça, em Canela. Reservas e informações no site vivamo.com.br.



FOTOS: ADOBE STOCK E DIVULGAÇÃO